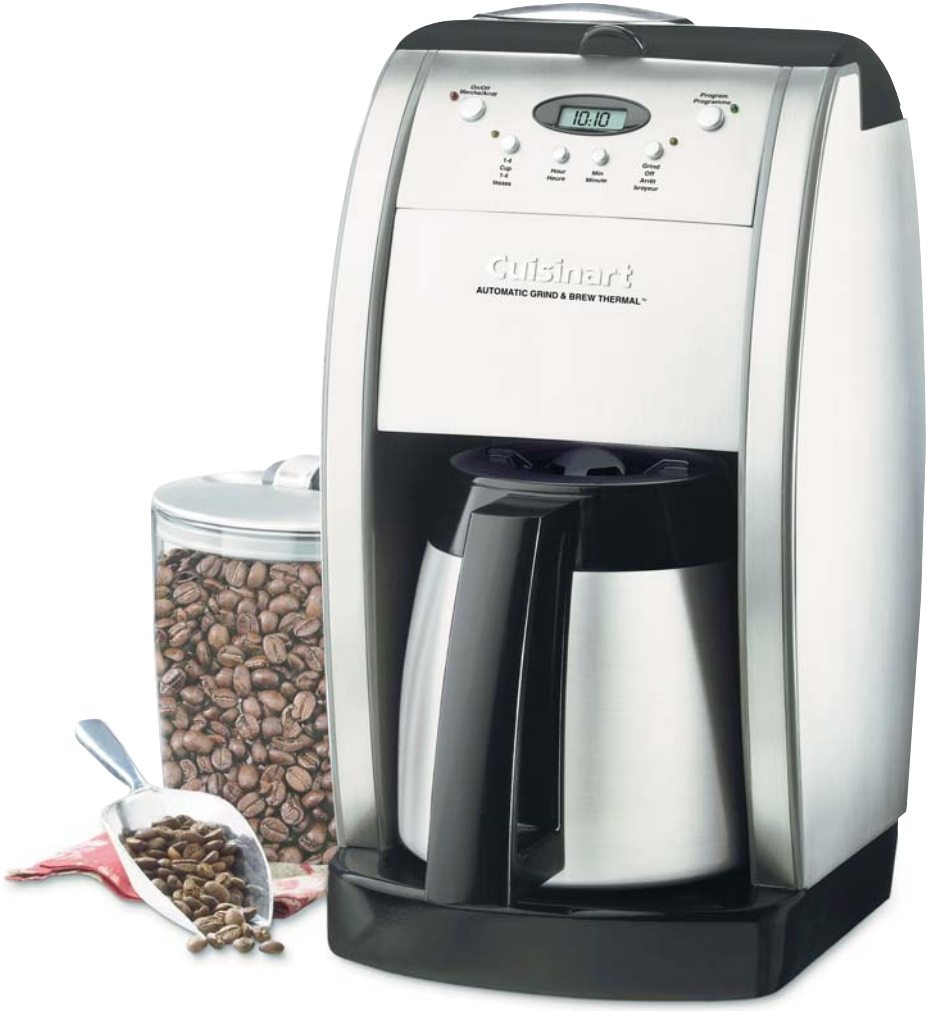
Cuisinart®



Moulin-cafetière automatique Grind & Brew Thermal[MD] 10 tasses | **DGB-600BCC**

Pour votre sécurité et afin de profiter pleinement de votre appareil, veuillez toujours lire le manuel d'instructions avec soin avant utilisation.

IMPORTANTES CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Lorsque vous utilisez un appareil électrique, il y a lieu de prendre toutes les précautions élémentaires nécessaires, dont celles qui suivent, afin d'éliminer les risques d'incendie, d'électrocution et de blessures corporelles.

1. LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES DIRECTIVES.
2. Évitez tout contact avec les surfaces chaudes. Servez-vous des poignées et des manches.
3. Pour éviter les risques d'électrocution, n'immergez pas le cordon, la douille ou l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
4. Exercez une surveillance attentive lorsque l'appareil est utilisé par des enfants ou près de ceux-ci.
5. Débranchez l'appareil quand il ne sert pas, avant d'y mettre ou d'en enlever des pièces et avant de le nettoyer. Laissez-le refroidir avant d'en enlever ou d'y remettre des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne faites pas fonctionner l'appareil ni tout autre appareil dont la fiche ou le cordon est abîmé, qui n'est pas en bon état de fonctionnement ou qui a été échappé; retournez-le au centre de service après-vente agréé le plus proche pour inspection, réparation ou mise au point mécanique ou électrique.
7. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par Cuisinart peut causer des blessures.
8. Ne l'utilisez pas à l'extérieur.
9. Ne laissez pas le cordon pendre d'une table ou d'un comptoir ni entrer en contact avec des surfaces chaudes.
10. Ne le placez pas sur ou près d'un brûleur à gaz, d'un élément électrique ou dans un four chaud.
11. Remplissez toujours le réservoir d'abord puis branchez dans la prise de courant murale. Pour débrancher, appuyez sur le bouton « Arrêt » puis retirez la fiche de la prise.
12. N'utilisez pas cet appareil à des fins autres que celles auxquelles il est destiné.
13. Assurez-vous que le couvercle de la verseuse soit bien enclenché avant de servir toute boisson.
14. Vous risquez de vous faire ébouillanter par la vapeur brûlante si vous enlevez le couvercle pendant que l'eau bout.
15. La verseuse en verre est conçue pour usage avec le modèle DGB-600 seulement. Vous ne devez jamais l'utiliser sur le dessus de la cuisinière.
16. Ne déposez pas la verseuse chaude sur une surface mouillée ou froide.
17. Ne vous servez jamais de la verseuse si elle est fêlée, ou d'une carafe dont la poignée est abîmée ou n'est pas solide.
18. N'utilisez pas de détergents, de tampons d'acier ou de produits abrasifs pour nettoyer la verseuse et la base chauffante.
19. **ATTENTION: POUR ÉVITER TOUT RISQUE D'INCENDIE OU D'ÉLECTROCUTION, N'ENLEVEZ PAS LE PANNEAU DE LA BASE. IL NE S'Y TROUVE AUCUNE PIÈCE RÉPARABLE PAR L'UTILISATEUR; TOUTE RÉPARATION DOIT ÊTRE EFFECTUÉE PAR UN PERSONNEL AUTORISÉ.**
20. Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
21. Vérifiez le panier-broyeur avant l'utilisation afin qu'il ne s'y trouve aucun objet étranger.
22. N'utilisez le broyeur que pour moudre les graines de café grillées. Le broyage d'autres substances telles que noix, épices ou graines non grillées peut émousser la lame et affecter le broyage ou même occasionner des blessures.
23. Ne placez aucun linge ou objet qui pourrait obstruer la circulation sous la cafetière.
24. N'utilisez que les filtres dorés de style commercial de Cuisinart® ou les filtres de papier ordinaires # 4 pour panier-filtre avec cet appareil. LES AUTRES FILTRES DORÉS PERMANENTS PEUVENT FAIRE DÉBORDER LA CAFETIÈRE.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

POUR USAGE MÉNAGER SEULEMENT

MISE EN GARDE : RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE

L'éclair terminé d'une flèche dans un triangle équilatéral a pour but d'attirer l'attention de l'utilisateur à la présence de fil à « voltage dangereux » non isolé, à même le boîtier du produit, de puissance assez élevée pour causer un risque d'incendie ou de choc électrique aux personnes.

Le point d'exclamation dans un triangle équilatéral a pour but d'attirer l'attention de l'utilisateur à la présence d'importantes directives d'utilisation et d'entretien courant dans la documentation incluse avec l'appareil.

INSTRUCTIONS POUR LE CORDON AMOVIBLE SPÉCIAL

Le cordon plus court du bloc d'alimentation est prévu pour éviter les risques que quelqu'un s'étrangle ou trébuche à cause d'un fil trop long.

Des cordons plus longs sont disponibles et doivent Itre utilisés avec soin.

Si vous désirez un cordon plus long, son calibre électrique doit être aussi élevé que celui de l'appareil. De plus, il doit être placé sur le comptoir ou sur la table de façon qu'il ne pende pas et qu'il ne soit pas accessible aux enfants.

REMARQUE

Cet appareil est muni d'une fiche d'alimentation polarisée (une des deux broches est plus large que l'autre). Si le branchement n'est pas complet, inversez la fiche. Si le branchement est toujours incomplet, communiquez avec un électricien qualifié. Ne modifiez pas la prise de quelque façon que ce soit.

AVIS DE FONCTIONNEMENT

Il se peut qu'il y ait engorgement ou trop-plein d'eau dans le panier-filtre attribuables à une ou plusieurs des raisons suivantes : une mouture trop fine, l'utilisation de deux filtres en papier ou plus, l'utilisation du filtre permanent doré et d'un filtre-papier en même temps, le filtre permanent doré n'est pas nettoyé comme il se doit ou les graines de café ont débordé le filtre.

Avertissement : N'ouvrez jamais le panier-filtre durant le cycle d'infusion même si l'eau ne s'écoule pas du panier-filtre; de l'eau ou du café extrêmement chaud pourrait déborder du panier-filtre et causer des blessures. Si l'eau ou le café ne s'égoutte pas du panier-filtre durant le cycle d'infusion, débranchez l'appareil et attendez 10 minutes avant d'ouvrir le panier-filtre pour vérification.

ATTENTION
RISQUE D'INCENDIE OU DE CHOC ÉLECTRIQUE
MISE EN GARDE : AFIN DE RÉDUIRE LE RISQUE D'INCENDIE
OU DE CHOC ÉLECTRIQUE,
N'ENLEVEZ PAS LE PANNEAU (OU DOS)
AUCUNE PIÈCE UTILISABLE À L'INTÉRIEUR

INTRODUCTION

Préparez-vous à savourer du café chaud, frais et délicieux à toute heure du jour! Le Moulin-cafetière automatique Grind & Brew Thermal[MD] 10 tasses de Cuisinart® est le nec plus ultra de la technologie Cuisinart. Ce modèle de luxe entièrement programmable qui fait partie de la Série café de prestige fait appel aux connaissances techniques les plus récentes de Cuisinart en la matière, à un design profilé européen et à l'élégance de l'acier inoxydable brossé pour créer la cafetière parfaite.

Le Moulin-cafetière automatique Grind & Brew Thermal[MD] vous permet de déguster un café de gourmet à domicile. Il suffit d'ajouter les graines entières dans le panier du moulin, d'ajouter l'eau, de régler le contrôle à 1-4 tasses ou 5 tasses + et de programmer l'heure jusqu'à 24 heures à l'avance. Le café s'infuse et s'écoule à travers un couvercle auto-étanche jusque dans la verseuse isolante qui le garde frais et chaud pendant des heures. Grâce à un filtre à charbon et un filtre couleur doré permanent de style commercial, seul le café au goût le plus pur se rend à votre tasse. La pratique fonction Brew Pause[MD] vous permet de déguster une tasse de café avant la fin du cycle. Le Moulin-cafetière automatique Grind & Brew Thermal[MD] 10 tasses de Cuisinart® est doté d'un dispositif de mouture séparé et d'une cuvette de filtrage qui facilitent l'ajout de graines fraîches et le retrait du marc de café. Un contrôle pratique « Arrêt broyeur » met l'appareil hors tension lorsque vous utilisez du café pré-moulu.

Les produits Cuisinart sont reconnus pour leur grande facilité d'utilisation. Les pièces vont au lave-vaisselle. Le dispositif de mouture et le filtre à café sont séparés pour en faciliter le nettoyage. Le bloc-moteur en acier inoxydable brossé se nettoie au moyen d'un chiffon humide en quelques secondes seulement. Préparez-vous à savourer la bonne vie!

TABLE DES MATIÈRES

Importantes consignes de sécurité. . . Page 1
Directives de déballage . . . . . Page 3
Introduction . . . . . Page 3
En quête de la tasse de café par excellence . . . . . Page 4
Caractéristiques et avantages . . . . . Page 5
Tableau de commande . . . . . Page 7
Fonction de programmation . . . . . Page 8
Réglage de l'heure . . . . . Page 8
Programmation de la marche automatique . . . . . Page 8
Programmation de l'auto-arrêt . . . . . Page 8
Changement du filtre à eau . . . . . Page 8
Pour faire le café . . . . . Page 9
Nettoyage et entretien . . . . . Page 11
Garantie . . . . . Page 12

DIRECTIVES IMPORTANTES DE DÉBALLAGE

1. Placez la boîte sur une grande surface plane et solide.
2. Retirer le livret d'utilisation, la trousse de démarrage (filtres en papier, pelle, filtre au charbon) et les documents sur le morceau en polymousse du dessus.
3. Tournez la boîte de sorte que le dos de la cafetière soit dirigé vers le bas, et glissez la cafetière hors de la boîte.
4. Une fois la cafetière retirée de la boîte, écartez la boîte et soulevez l'insertion du dessus en mousse de polyuréthane.
5. Retirez l'insertion en carton de la poignée de la cafetière.
6. Retirez l'insertion en carton entre le couvercle de la carafe et le mécanisme Brew Pause[MC] en la glissant hors de l'unité.
7. Saisissez la carafe par la poignée, retirez-la de la plaque chauffante et retirez le sac en plastique.
8. Retirez le sac en plastique recouvrant la cafetière.

Nous vous suggérons de conserver tout le matériel d'emballage advenant le cas où vous devriez nous retourner l'appareil. Gardez tous les sacs de plastique hors de la portée des enfants.

EN QUÊTE DE LA TASSE DE CAFÉ PAR EXCELLENCE

En général, on reconnaît quatre facteurs de base indispensables à la tasse de café parfaite :

Facteur No 1 : l'eau

Le café se compose principalement de 98 % d'eau. Bien qu'on l'ignore souvent, la qualité de l'eau importe autant que la qualité du café. Une bonne règle à suivre est que si l'eau du robinet n'a pas bon goût, elle ne goûtera pas mieux dans votre café. C'est pour cela que Cuisinart a ajouté un filtre à eau à son Moulin-cafetière automatique Grind & Brew Thermal[MD]. Le filtre à charbon supprime le chlore, le mauvais goût et les odeurs désagréables pour assurer la tasse de café le plus pur à chaque fois.

Facteur No 2 : le café

Bien que la plus grande partie du liquide soit de l'eau, toute la saveur devrait provenir du café. Pour obtenir la qualité excellente d'un café du café-bar, vous devez utiliser des graines de la même qualité.

Achetez des graines fraîches et entières en quantité suffisante pour deux semaines seulement afin de leur garder toute leur fraîcheur. Dès qu'une graine de café est brisée, son goût se détériore rapidement. C'est pour cela que le Moulin-cafetière Grind & Brew Thermal[MD] mout les graines juste avant l'infusion. Comme il n'est pas pratique d'acheter de petites portions à la fois, nous vous recommandons de séparer les plus grandes quantités en portions suffisantes pour une ou deux semaines et de les congeler dans des contenants hermétiques. Le meilleur moyen de leur conserver leur fraîcheur maximale est de limiter au minimum leur exposition à l'air, à la lumière et à l'humidité. Ainsi, dès que vous sortez les graines du congélateur, gardez-les dans un récipient hermétique à la température de la pièce, puisque la condensation qui se forme chaque fois que vous les sortez du congélateur ou du réfrigérateur peut en altérer le goût. Remarquez que certains experts en café s'opposent à la congélation des graines de café grillées foncées, parce que la congélation peut faire coaguler les huiles. D'autres experts ne sont pas d'accord. Nous vous suggérons d'essayer et de décider par vous-mêmes.

Facteur No 3 : la mouture

La mouture est critique car elle décide de l'extraction convenable pour obtenir le goût parfait. Une mouture trop fine résulte en une extraction excessive et un goût amer. Des graines moulues trop fines peuvent bloquer le filtre. Une mouture grossière laissera passer l'eau trop rapidement et par conséquent, l'extraction n'aura pas l'effet voulu. La fonction Grind & Brew Thermal[MD] est préréglée à une mouture moyenne, c'est à dire la meilleure mouture pour ce type de cafetière.

Fonction No 4 : les proportions

Le Moulin-cafetière Grind & Brew Thermal[MD] peut préparer jusqu'à dix (10) tasses de 5 onces (148 ml) de café.

Avec graines entières :

- Nous recommandons un pelle rase de graines entières par tasse jusqu'à un maximum de 14 pelles rase. Pour faire 1 ou 2 tasses, utilisez 1 1/2 pelles rases par tasse ou ajustez selon votre goût.

  NE REMPLISSEZ PAS TROP : LE BROYEUR POURRAIT MAL FONCTIONNER ET LA CAFETIÈRE DÉBORDER.

Utilisation de café pré-moulu :

Bien qu'il soit préférable que vous utilisiez des graines fraîches entières, vous pouvez utiliser des graines de café pré-moulues dans le Moulin-cafetière Grind & Brew Thermal[MD].

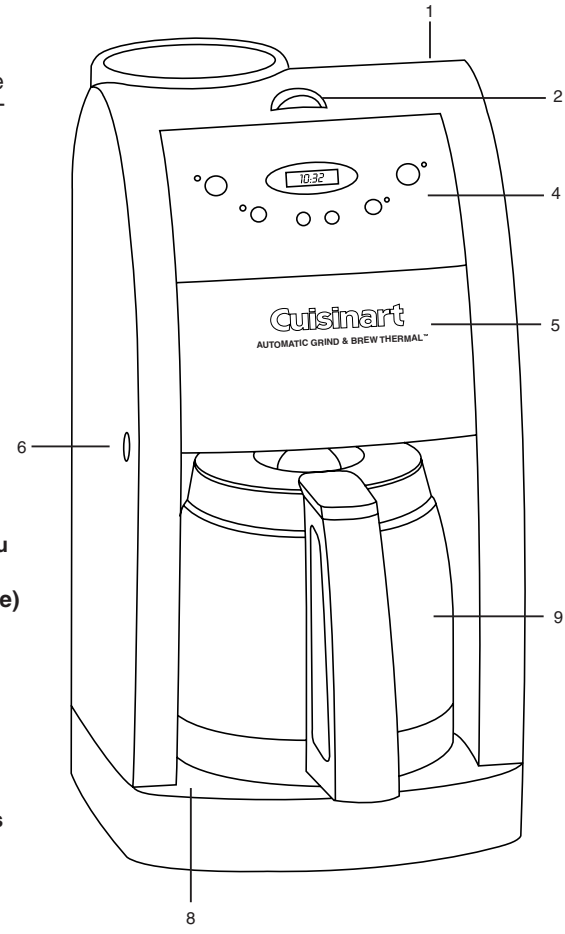
Pour ce faire, appuyez sur la touche « Arrêt-broyeur » avant de mettre la cafetière en marche.

Notre recette :

Nous vous suggérons d'utiliser une pelle rase de café pré-moulu par tasse. Ajustez la mesure au goût.

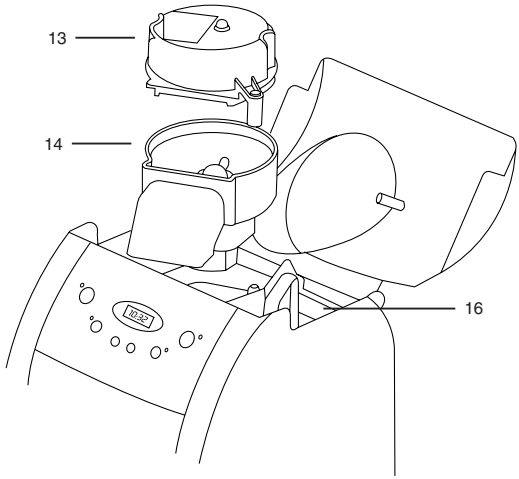
REMARQUE : La capacité maximale de café moulu est de 16 pelles rases, que vous utilisiez un filtre de papier ou un filtre permanent. Une quantité supérieure pourrait faire déborder la cafetière.

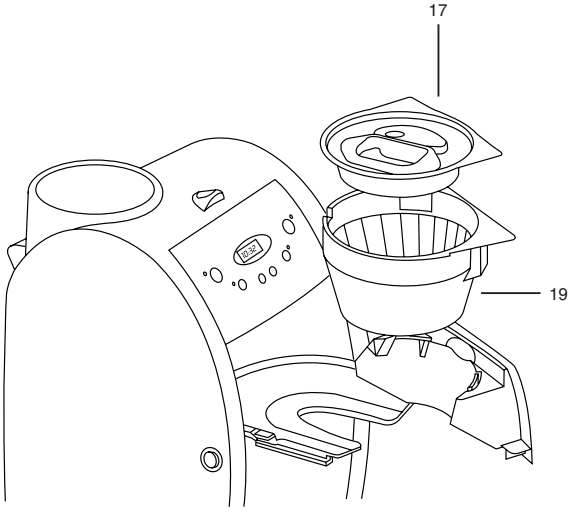
CARACTÉRISTIQUES ET AVANTAGES



1. **Couvercle du réservoir**
   Bascule vers l'arrière pour permettre de remplir le réservoir facilement. Amovible pour faciliter le nettoyage. Un **dispositif de verrouillage de sécurité** empêche le fonctionnement de l'appareil si le couvercle du réservoir est ouvert.
2. **Bouton de déclenchement du couvercle du réservoir**
3. **Gicleur (non illustrée)**
   Distribue l'eau également sur le café, réduisant la perte de température tandis que l'eau coule à travers les graines.
4. **Tableau de commande**
   Voir le schéma détaillé
5. **Compartiment du panier-filtre (voir le schéma détaillé)**
   Renferme :
   Panier-filtre
   Couvercle du panier-filtre
   Porte panier-filtre
   Filtre doré de style commercial Cuisinart
6. **Bouton de déclenchement de la porte du panier-filtre**
7. **Fonction « Brew Pause » (non illustrée)**
   Arrête l'écoulement du café quand la verseuse est retirée de la base chauffante, de façon qu'une tasse peut-être versée au milieu du cycle d'infusion, si désiré.
8. **Base chauffante**
   Résiste aux égratignures grâce au revêtement anti-adhésif.
9. **Verseuse isolante avec couvercle mains libres**
   La verseuse isolante anti-gouttes de 10 tasses en acier inoxydable à paroi double, est dotée díune poignée ergonomique.

   Le café est infusé et s'écoule à même le couvercle hermétique unique qui lui garde sa pleine saveur. Nul besoin d'ajuster ou de visser le couvercle.
10. **Rangement du cordon (non illustré)**
11. **Pelle à mesurer et brosse (non illustrées)**
12. **Filtres en papier #4 pour le panier inlus (non illustrés)**





13. Couvercle du panier-broyeur
Enlevez le couvercle en appuyant sur les rainures sur chaque côté du couvercle pour ajouter des graines de café. **Remarque : le couvercle doit être en place pour que l'appareil fonctionne.**

14. Panier-broyeur

15. Filtre à eau à charbon de bois (non illustré)
Le filtre à charbon élimine le chlore, le mauvais goût et les odeurs désagréables de l'eau du robinet.

16. Réservoir d'eau avec repère du niveau d'eau.

17. Pour le mettre sur le panier-filtre, enlignez la flèche « FRONT » avec l'avant de la porte du panier à infusion. Pour le retirer, saisissez-le à l'endroit indiqué par la flèche marquée « LIFT ». **REMARQUE : LE COUVERCLE DOIT ÊTRE EN PLACE POUR QUE L'APPAREIL FONCTIONNE COMME IL FAUT. Le couvercle devient chaud pendant l'infusion du café. Enlevez-le avec précaution.**

18. Filtre doré de style sommercial Cuisinart (non illustré)

Un mot au sujet des filtres : Lorsque vous utilisez notre filtre permanent, assurez-vous de placer la poignée à l'avant de l'appareil. Sinon, elle peut nuire à l'écoulement du café dans le panier-filtre. **De plus, veuillez noter que notre filtre doré permanent laissera passer des graines de café moulé très fin dans la verseuse. Cela pourrait vous paraître comme des dépôts au fond de la verseuse.**

19. Panier-filtre
Pour tenir notre filtre permanent de style commercial ou les filtres de papier. **REMARQUE : LE PORTE-PANIER-FILTRE DOIT ÊTRE BIEN EN PLACE POUR QUE L'APPAREIL FONCTIONNE COMME IL FAUT.** S'enlève pour nettoyage facile.

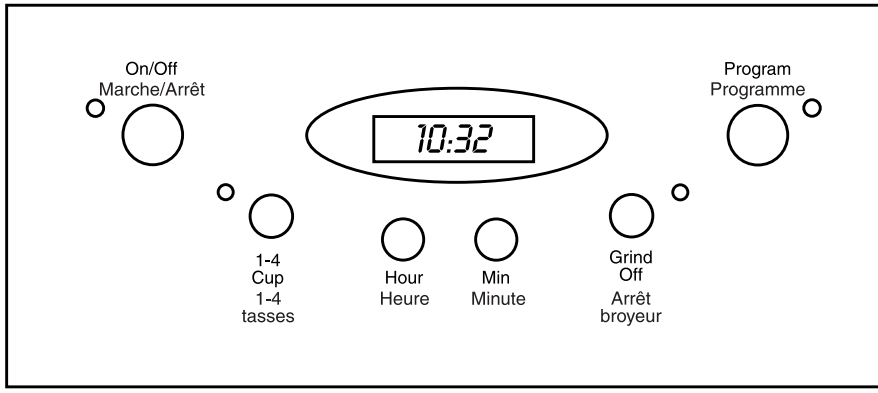


Tableau de commande

(Vous trouverez les directives de programmation détaillées aux pages 8 et 9)

1. Interrupteur marche / arrêt / auto-arrêt avec voyant DEL :

a. Bip sonore (non illustré) : le Moulin-cafetière automatique Grind & Brew Thermal[MD] est doté d'un bip sonore qui sonne 5 fois au terme de l'infusion du café (le café peut continuer de s'écouler du filtre pendant quelques secondes de plus.) L'appareil s'éteint automatiquement de lui-même.

2. Réglage pour petite quantité avec voyant DEL :

Réglez la cafetière à « 1-4 tasses » pour améliorer l'extraction et obtenir un meilleur goût lorsque vous préparez moins de 5 tasses de café.

3. Réglage « Heures / Minutes » :

Appuyez sur la touche des heures ou des minutes pendant au moins 2 secondes pour enregistrer le mode de durée de temps.

4. Affichage du cadran :

Affiche l'heure du jour et le réglage programmé quand le bouton de programmation est abaissé.

5. Arrêt du broyeur avec voyant DEL :

S'utilise pour arrêter le broyeur quand vous utilisez du café pré-moulu.

6. Réglages avec voyant DEL :

Appuyez pour afficher le réglage ou pour régler au programme d'infusion.

PROGRAMMATION DE VOTRE CAFETIÈRE

1. Pour régler le cadran

Une fois le moulin-cafetière branché, l'afficheur indiquera 12:00 jusqu'à ce que vous régliez la minuterie.

Fonction de réglage de la minuterie :

Pour régler l'heure, appuyez sur la touche des heures ou des minutes jusqu'à ce que le cadran se mette à clignoter (2 secondes environ). L'appareil est maintenant en mode de réglage de l'heure et vous pouvez utiliser la touche des heures ou des minutes pour régler l'heure. Tenez la touche abaissée pour faire défiler les chiffres ou appuyez et relâchez légèrement pour faire avancer un chiffre à la fois.

Lorsque vous faites défiler les chiffres, ils avanceront lentement d'abord puis ils accéléreront au rythme de trois à la seconde. Quand le chiffre est près de celui que vous désirez, relâchez la touche et appuyez pour faire avancer les chiffres un à la fois. Tenez compte du voyant « PM » pour régler l'heure après midi.

Sortie du Mode de réglage de l'heure :

Vous pouvez sortir du mode de réglage de l'heure de deux façons :

1. Appuyez sur n'importe quelle touche autre que celles des heures et des minutes. Ceci vous permettra de sortir du mode de réglage de l'heure et activera la fonction de la touche choisie.
2. Ne touchez à aucune touche pendant 5 secondes; le mode de réglage de l'heure sera automatiquement annulé.

2. Réglage de l'heure programmée :

Lorsque vous appuyez sur la touche « Programme », l'heure programmée courante est affichée (heure par défaut : 12:00)

Mode de réglage de l'heure de programmation :

Appuyez sur la touche « Programme » pendant 2 secondes jusqu'à ce que le voyant vert et l'afficheur à cristaux liquides commencent à clignoter. Ceci indique que vous êtes en mode de réglage de l'heure. Vous pouvez régler l'heure en appuyant sur les touches « Heure » et « Minute » pour faire défiler les chiffres. Tenez la touche abaissée pour faire défiler les chiffres ; ils avanceront lentement d'abord puis ils accéléreront au rythme de trois à la seconde. Quand le chiffre est près de celui que vous désirez, relâchez la touche et appuyez pour faire avancer les chiffres un à la fois. La cafetière commencera l'infusion à l'heure programmée. Vous ne pouvez entrer dans le mode « Programme » durant le cycle « infusion ».

Pour sortir du mode de réglage de l'heure de programmation :

Vous pouvez sortir du mode de réglage de l'heure programmée d'une de trois façons suivantes :

1. Appuyez sur la touche « Programme ». La cafetière retournera à la position précédente. Si elle était en position « Arrêt », elle y retournera. Si elle était à « Programme », elle y retournera, et ainsi de suite. Il s'agit d'un dispositif de sécurité.
2. Appuyez sur n'importe quelle autre touche à l'exception des touches « Heure » et « Minute». Ceci vous permettra de sortir du mode de réglage du temps de programmation et la fonction de la touche sur laquelle vous avez appuyée sera mise en marche.
3. Ne touchez à aucune touche pendant 5 secondes, le mode de réglage du temps de programmation sera automatiquement annulé et la fonction programmée sera activée.

Insérez le filtre à eau

a. Retirez le filtre du sac en polyester et faites-le tremper dans l'eau froide du robinet pendant 15 minutes**.**

b. Retirez le porte-filtre à eau de la cafetière en le soulevant du réservoir à l'aide du pouce et de l'index.

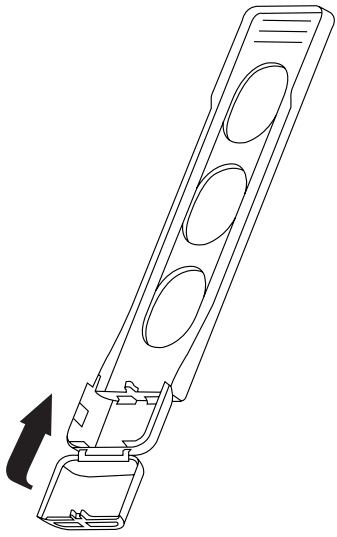
c. Tenez la base d'une main et avec le pouce de l'autre main, pressez légèrement vers le bas et tirez vers vous. Le compartiment s'ouvrira d'un coup.

d. Placez le filtre dans le panier et fermez le panier; un bruit sec se fera entendre pour indiquer qu'il est bien en place.

REMARQUE : Vous devez insérez le filtre à charbon de bois avec soin car s'il est mal placé dans le panier, il risque de déchirer.

e. Tenez le filtre sous l'eau courante du robinet pendant 10 secondes pour le nettoyer. Vous devez placez les ouvertures sur le côté de l'appareil directement sous le débit d'eau.

f. Laissez le filtre s'égoutter complètement.



g. Remplacez le panier du filtre à eau dans le réservoir de la cafetière, poussez-le complètement jusqu'au bas de l'appareil, le long de la paroi du réservoir.

Remarque : Nous vous recommandons de changer le filtre à eau tous les 60 jours ou après 60 utilisations et plus souvent si l'eau de votre robinet est dure.

Vous pouvez acheter les filtres à eau de rechange dans les magasins ou en téléphonant au centre de service à la clientèle ou encore sur le site Web de Cuisinart.

POUR ARRÊTER LA FONCTION DE BROYAGE

Pour arrêter la fonction de broyage, appuyer sur la touche « Arrêt broyeur ». Un voyant DEL s'allumera. Appuyez alors sur la touche « Marche ».

POUR FAIRE DU CAFÉ

Avant d'utiliser votre Moulin-cafetière automatique Grind & Brew Thermal[MD] de Cuisinart® pour la première fois, nous vous recommandons de le faire fonctionner avec de l'eau et un filtre de papier seulement. Ceci aura pour but d'enlever toute poussière ou résidu de fabrication.

1. Remplissez le réservoir à eau
Ouvrez le couvercle du réservoir en poussant sur le bouton de déclenchement. Versez la quantité d'eau désirée, vous guidant sur l'indicateur d'eau à l'arrière du réservoir.

2. Ajoutez les graines

Soulevez le couvercle du panier-broyeur au moyen des deux encoches de chaque côté. Versez-y la quantité de graines voulue.

(Utilisez 1 pelle rase de graines entières par tasse. Pour faire 1 ou 4 tasses, utilisez 1 1/2 pelles rases par tasse. **La capacité maximale est de 14 pelles rases. Ne remplissez pas trop le broyeur, car il pourrait mal fonctionner ou la cafetière pourrait déborder.** Ceci est notre recette, mais vous pouvez l'ajuster au goût).

3. Pour ouvrir le couvercle du panier-filtre

Placez un filtre de papier No 4 ou un filtre doré de style commercial permanent dans le panier.

Remarque : Lorsque vous utilisez le filtre de Cuisinart, assurez-vous de placer la poignée du filtre à l'opposé du panier-broyeur, sinon elle pourrait nuire à l'écoulement du café moulu dans le panier-filtre. Remarquez également qu'un filtre permanent pourrait laisser s'échapper du café moulu dans la verseuse.

Le porte-filtre aide à tenir le panier-filtre ouvert, mais si vous utilisez un filtre en papier, assurez-vous qu'il soit complètement ouvert, qu'il touche les parois et le fond du panier.

Mettez le couvercle du panier-filtre en place et fermez-le.

4. Pour fermer le couvercle du réservoir

Appuyez sur le couvercle pour le verrouiller. Le Moulin-cafetière Grind & Brew Thermal[MD] est doté d'un dispositif de sécurité. Le Moulin-cafetière Grind & Brew Thermal[MD] ne fonctionnera pas si le couvercle de l'appareil est ouvert ou si vous avez omis de mettre le couvercle du broyeur. Comme les lames du broyeur tournent durant le fonctionnement, le Moulin-cafetière Grind & Brew Thermal[MD] ne fonctionnera pas si le couvercle de l'appareil est ouvert. Si vous essayez de mettre l'appareil en marche lorsque le couvercle est ouvert, un bip sonore se fera entendre tant que vous n'aurez pas replacé la pièce qui manque et refermé le couvercle. L'appareil émettra un bip sonore si vous ouvrez le couvercle durant le cycle d'infusion.

De même, le broyeur s'arrêtera et le cycle d'infusion cessera si l'appareil est en train d'infuser. Vous pouvez repartir le cycle d'infusion en appuyant sur la touche « Marche ».

Ceci n'affectera pas les résultats de l'infusion. Si vous ne voulez pas que le broyeur soit de nouveau en marche, appuyez sur la touche « Arrêt broyeur » avant d'appuyer sur la touche « Marche ». Le bip sonore cessera immédiatement dès que le couvercle sera fermé et les cycles de broyage et d'infusion recommenceront du début.

5. Avant d'infuser le café

Enlevez le couvercle de la verseuse isolante en le tournant dans la direction de la flèche « unlock ». Préchauffez la verseuse en la rinçant sous le robinet d'eau chaude. **ÇECI A POUR EFFET DE GARDER LE CAFÉ PLUS CHAUD.**

Remettez le couvercle sur la verseuse. Pour le verrouiller en place, tournez-le dans la direction de la flèche « lock » jusqu'à ce qu'il soit serré sur la verseuse et que la flèche s'enligne avec le centre du bec-verseur. Ce faisant, vous êtes assuré que le couvercle est bien en place pour l'infusion et pour servir.

Assurez-vous d'avoir remis la verseuse en place sur la plaque chauffante et d'avoir placé un filtre dans le panier-filtre. Branchez le cordon dans une prise de courant. Les chiffres 12:00 paraîtront jusqu'à ce que vous régliez l'heure. Ceci n'affectera aucunement le fonctionnement de votre cafetière. Pour régler le cadran, voir la section « Programmation de votre cafetière » à la page 8.

6. Module de pouvoir

a) Broyage et infusion immédiats :

Appuyez sur la touche « Marche ». Le voyant s'allumera et le processus commencera.

b) Programmation du cycle d'infusion : Appuyez sur la touche « Pogramme ». Le voyant s'allumera et l'afficheur indiquera l'heure programmée tant que vous gardez la touche abaissée. L'afficheur indiquera l'heure dès que vous relâchez la touche. Pour programmer l'heure, voir « Programmation de votre Cafetière » à la page 8.

7. Réglage du nombre de tasses

Appuyez sur la touche de réglage de 1-4 tasses si vous voulez préparer quelques tasses de café seulement. Le café préparé en petites quantités dans les cafetières ordinaires sera moins chaud parce que l'élément chauffant n'a pas le temps nécessaire pour réchauffer une petite quantité comme il faut.

Avec le moulin-cafetière, le réglage de 1-4 tasses permet de réchauffer l'eau deux fois, pour ainsi dire, afin que les petites quantités de café soient aussi chaudes qu'une pleine cafetière.

Mode d'emploi : Lorsque vous préparez une quantité moindre, appuyez sur la touche 1-4 sur le tableau de commande après avoir mis l'appareil sous tension. Le voyant s'allumera. Remarquez que la touche 1-4 peut être réglée en tout temps.

8. Pendant et après l'infusion

La fonction Brew Pause[MD] vous permet d'enlever la verseuse de la plaque chauffante durant le cycle d'infusion. L'infusion n'arrête pas durant ce temps; seul l'écoulement du café du panier cesse. **N'enlevez pas la verseuse pendant plus de 30 secondes, sinon le café pourrait déborder du panier-filtre.** Bien que nous vous offrions cette fonction, nous vous recommandons de ne pas verser le café avant la fin du cycle d'infusion car le café infusé au début du cycle a un goût bien différent de celui qui a complété le cycle d'infusion. Enlever une tasse de café durant le cycle d'infusion altère le goût du café infusé au complet.

Une fois l'infusion du café terminée, agitez-le dans la serveuse avant de le servir pour en retirer toute la saveur. Le café au fond de la verseuse est quelque peu plus fort que celui sur le dessus.

Une fois le cycle d'infusion complété, cinq bips sonores se feront entendre. Le café continuera de s'écouler du filtre pendant quelques secondes par après.

Une fois l'infusion terminée, l'appareil s'arrêtera automatiquement de lui-même. La verseuse isolante gardera le café chaud pendant des heures.

Le dessous de la verseuse reste chaud au toucher pendant plusieurs minutes suivant l'infusion. Soyez prudent.

Le moulin-cafetière permet l'infusion et l'écoulement du café à travers le couvercle dans la verseuse. Une fois l'infusion complétée, le couvercle se referme pour garder la fraîcheur et la température du café. Nul besoin de dévisser ou d'ajuster le couvercle pour servir le café.

POUR FAIRE DU CAFÉ AVEC DES GRAINES PRÉ-MOULUES

Suivez les étapes #1 de la section « Pour faire du café » à la page 9 puis poursuivez ainsi :

2. Ouvrez le couvercle du filtre et ajoutez le café moulu dans notre filtre permanent ou dans le panier-filtre en papier No 4. Notre suggestion de recette : Utilisez 1 pelle rase de café moulu par tasse. Ajustez cette mesure à votre goût.

REMARQUE : La capacité maximale pour le café moulu est de 16 pelles rases, que vous utilisiez un filtre de papier ou un filtre permanent. Si vous dépassez cette quantité, le café pourrait déborder si vous utilisez une mouture trop fine.

3. Mettez le couvercle du panier-filtre en place et refermez le couvercle du filtre.
4. Suivez les directives de 5 à 8 de la section « Pour faire du café ».
5. Appuyez sur la touche « Arrêt broyeur ». Lorsque cette fonction est en marche, un voyant DEL orange s'allume. Puis, appuyez sur la touche « Marche ».

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Mettez toujours la cafetière à la position « Arrêt » et débranchez-la avant de la nettoyer.

Ouvrez le couvercle du réservoir.* Retirez le couvercle du panier-broyeur en le saisissant par les encoches de chaque côté du couvercle. Puis, enlevez le panier-broyeur. Ouvrez la porte du panier filtre. Enlevez le couvercle du panier-filtre et le porte-panier-filtre.

Vous pouvez laver le panier-broyeur, son couvercle, le panier-filtre et le couvercle du panier-filtre dans de l'eau chaude savonneuse puis les rincer à fond ou vous pouvez les placer sur la grille supérieure du lave-vaisselle. Séchez toutes les pièces après chaque usage.

Ne mettez pas d'eau dans l'appareil lorsque le panier du broyeur a été enlevé. Essuyez la partie sous le panier-broyeur avec un linge humide. Si de l'eau pénètre dans le moteur du broyeur, il pourrait être endommagé et mal fonctionner.

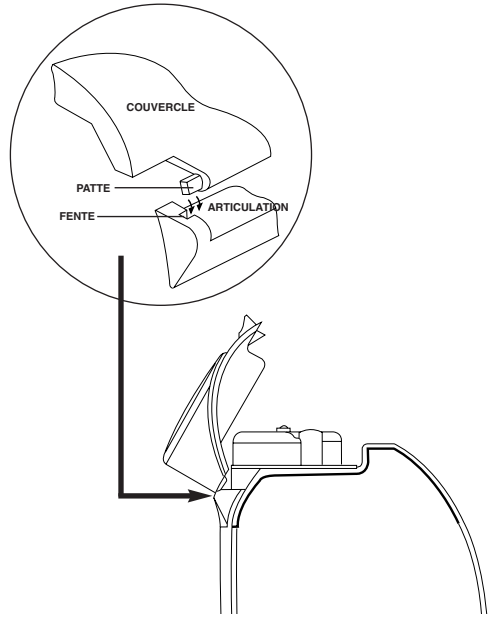
Une fois la cafetière propre, remettez les pièces dans l'ordre inverse.

Enlevez la verseuse de la base chauffante. Jetez le reste de café. Lavez la verseuse et son couvercle à l'eau chaude savonneuse et rincez à fond ou encore, mettez-les au lave-vaisselle sur la grille supérieure seulement.

N'utilisez pas de tampons en acier ou de détergents abrasifs sur aucune pièce de la cafetière.

N'immergez jamais la base dans l'eau ou tout autre liquide. Pour la nettoyer, il suffit de l'essuyer avec un linge humide propre et de la séchez avant de la ranger. Essuyez la plaque chauffante avec un linge humide propre. N'utilisez jamais d'agents de récurage ni de produits abrasifs pour nettoyer la base chauffante. N'essuyez pas l'intérieur du réservoir avec un linge, car des fibres de coton ou de la charpie pourrait s'y déposer.

*Remarque : Le couvercle du réservoir s'enlève également pour faciliter le nettoyage. Ouvrez-le à un angle de 60 degrés et tirez-le doucement vers vous. Pour le remettre en place, procédez dans l'ordre inverse.



DÉTARTRAGE

Le détartrage consiste à débarrasser les dépôts de calcium laissés par l'eau sur les parties de métal de la cafetière.

Pour obtenir le meilleur rendement de votre cafetière, détartrez la base de temps à autre. La fréquence de détartrage dépend de la dureté de l'eau du robinet et du nombre de fois que vous utilisez votre cafetière.

Pour nettoyer, nous vous suggérons de remplir le réservoir d'eau à capacité, d'y ajouter un mélange d'un tiers (1/3) de vinaigre blanc et de deux-tiers (2/3) d'eau. Mettez la cafetière sous tension en appuyant sur le bouton « Marche ». Un cycle devrait suffire à nettoyer convenablement la cafetière. Une fois le cycle terminé et que le bip sonore se fait entendre, mettez la cafetière hors tension en appuyant sur le bouton « Arrêt ». Répétez, mais avec de l'eau fraîche froide seulement.

GARANTIE

GARANTIE LIMITÉE DE 3 ANS

Cette garantie annule et remplace toute garantie antérieure sur ce produit Cuisinart®. Cette garantie n'est offerte qu'aux consommateurs. Par consommateur, on entend tout propriétaire d'un produit Cuisinart® acheté aux fins d'un usage personnel, familial ou ménager. Cette garantie n'est pas offerte aux détaillants ni aux acheteurs ou propriétaires de commerces.

Nous garantissons ce produit Cuisinart® contre les vices de matière et de fabrication en usage ménager normal, pour une période de trois ans à compter de la date d'achat originale.

Aux fins de cette garantie, nous vous suggérons d'inscrire votre produit en ligne à www.cuisinart.ca en vue de faciliter la vérification de la date d'achat originale. Toutefois, si vous préférez ne pas vous inscrire en ligne, nous vous recommandons de retenir votre reçu de caisse original indiquant la date d'achat. Advenant que vous n'ayez pas de preuve de date d'achat, la date d'achat sera alors la date de manufacture, aux fins de cette garantie.

Lorsque vous téléphonez à un de nos centres de service autorisés, assurez-vous de fournir le numéro de modèle de votre appareil de même que le code de la date de fabrication. Vous trouverez cette information sur le boîtier ou sous la base de votre appareil. Le numéro de modèle est inscrit ainsi : Model : DGB-600BCC. Le code de la date de fabrication comporte 4 ou 5 chiffres. Par exemple : 60630, désigne l'année, le mois et le jour (2006, juin, 30)

Advenant que votre produit Cuisinart® fasse défaut au cours de la période de garantie, nous le réparerons ou, si nous le jugeons nécessaire, le remplacerons sans frais. Pour obtenir un service au titre de la garantie, veuillez téléphoner à notre service après-vente au 1-800-472-7606 ou écrire à :

Cuisinart Canada
156, chemin Parkshore
Brampton, Ont. L6T 5M1

Afin d'accélérer le renvoi, nous vous prions de joindre un chèque ou mandat-poste de 10,00 $ pour les frais d'administration. Assurez-vous d'inclure une adresse de renvoi, une description du défaut, le numéro de série du produit et tout autre renseignement pertinent au renvoi du produit.

REMARQUE : Pour plus de protection et assurer une meilleure manutention de tout produit Cuisinart® que vous retournez, nous vous recommandons de vous adresser à un service de livraison assuré et identifiable. La maison Cuisinart ne peut être tenue responsable des dommages encourus lors du transport ou des envois qui ne lui sont pas parvenus. La garantie ne couvre pas les produits perdus et/ou endommagés.

Votre produit Cuisinart® a été fabriqué selon des normes strictes de qualité et a été conçu pour n'être utilisé qu'avec des accessoires et des pièces de rechange autorisées par Cuisinart®.

Cette garantie fait expressément exclusion de tout vice ou dommage causé par des accessoires, pièces de rechange ou réparations effectuées par d'autres que ceux autorisés par Cuisinart. Cette garantie fait exclusion de tout dommage accessoire ou indirect.

AVANT DE RETOURNER VOTRE PRODUIT CUISINART®

Important : Si le produit défectueux doit être réparé ailleurs que dans un Centre de service autorisé par Cuisinart, veuillez rappeler au préposé de téléphoner à notre Centre de service client afin de s'assurer que le problème a été bien diagnostiqué, que le produit est réparé en utilisant les pièces approuvées et que le produit est encore couvert par la garantie.

Cuisinart

SAVOR THE GOOD LIFE®

Cafetières

Robots de cuisine

Fours-grilloirs

Mélangeurs

Batterie de cuisine

Yaourtières-Sorbetières

Découvrez la gamme complète d'appareils électroménagers haut de gamme Cuisinart® qui comprend les robots de pleine taille, mini robots, mélangeurs, grille-pain, cafetières et fours-grilloirs sur notre site

www.cuisinart.ca

©2006 Cuisinart
Cuisinart® est une marque de commerce déposée de Cuisinart

Cuisinart Canada
156, chemin Parkshore
Brampton, Ontario L6T 5M1
Courriel centre au consommateur :
Consumer_Canada@Conair.com

Imprimé en Chine
02CC18108
U IB-4336B-CAN-A